



アーモンド豆乳クッキー



材料(カップ10個分)

ホットケーキミックス	150g
アーモンド粉50g(カップ 1/2 強)	
バター	50g(大さじ4強)
オリーブ油	10g(小さじ2強)
砂糖	20g(大さじ2強)
調製豆乳	50g(大さじ3強)
粉糖(仕上げ用)	適量
耐熱カップ	10枚

つくり方

- ① バターは耐熱皿に入れ、電子レンジで溶かす。
 - ② ボウルにホットケーキミックス、アーモンド粉、砂糖を混ぜ合わせる。
 - ③ 粉類がよく混ざったら、オリーブ油、①の溶かしバター、調製豆乳を入れて、よくこねる。
- ★お手伝いポイント★ 生地をこねてみよう！
- ④ オーブンを180℃に予熱しておく。
 - ⑤ 耐熱カップに10等分した生地をのばして入れる。
 - ⑥ 10分ほど焼いて、焼き目が付いたらオーブンから取り出し、粗熱が取れたら、粉糖をふる。

クッキー生地は型抜きをしたり、好きな形を作ったりしてもいいですね！
チョコチップなどをトッピングしても楽しいですよ！
その際は天板にクッキングシートを敷きましょうね！